KRUPS

ESPRESSERIA AUTOMATIC

Pour utilisation domestique seulement

La garantie de votre appareil est de 24 mois avec un maximum de 6000 préparations (3000 par an) sauf en France où elle est de 12 mois avec un maximum de 3000 préparations (voir document de garantie).
La garantie exclut les machines espressos ne fonctionnant pas ou mal par l'absence de nettoyage, de détartrage, ou par la présence de corps étrangers dans le broyeur.

HOTLINE F 0810 61 10 61 B 070 / 233 159

SOMMAIRE

PAGE	
1	**Descriptif**
2	**Éléments d'informations sur le café espresso** **Consignes de sécurité**
3	**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** Mesure de la dureté de l'eau Cartouche Claris - Aqua Filter System
4-5	**Préparation de l'appareil** Première utilisation / Paramétrage de la machine Installation du filtre Rinçage du circuit café Préparation du broyeur
6	**PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFÉ** Préparation d'un espresso (de 20 à 70 ml) Préparation d'un café (de 80 à 220 ml) Fonction deux tasses
7	**PRÉPARATION DE LA VAPEUR** Mousse de lait Set Auto-Cappuccino
8	**PRÉPARATION AVEC DE L'EAU CHAUDE**
8	**ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL** Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes Rinçage du circuit café
9	**Programme de nettoyage automatique de la machine**
10	**Programme de détartrage automatique de la machine**
10	**ENTRETIEN GENERAL**
11	**AUTRES FONCTIONS** Entretiens Réglages Informations produit Mode démonstration
13	**TRANSPORT DE L'APPAREIL** **PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE**
14	**PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES**
15	**RECETTES**

Photos non contractuelles

DESCRIPTIF

Poignée/couvercle réservoir d'eau
Couvercle de réservoir café en grains
Réservoir café en grains
Réservoir d'eau
Trappe d'entretien avec plateau repose-tasses
Ecran graphique
Notice spéciale entretiens
Bouton rotatif avec touche de validation
Tiroir à café
Buse vapeur
Collecteur de marc de café
Sorties café, poignée réglable en hauteur
Flotteurs de niveau d'eau
Grille et bac récolte-gouttes amovible

Vue de dessus

Sélectionner

Valider

Nous vous félicitons pour l'achat de cette Espresseria Automatic Krups. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation.

Espresso ou lungo, ristretto ou cappuccino, votre machine à café / espresso automatique a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au bistrot, quelque soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez.

Grâce à son Compact Thermoblock System, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille exclusivement à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre Espresseria Automatic vous permettra d'obtenir une boisson contenant un maximum d'arômes, recouverte d'une magnifique crème épaisse et dorée couleur chamois, un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses en porcelaine.
Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de bien faire préchauffer vos tasses.

Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torrefaction du café en grains correspondant à vos goûts. La qualité de l'eau utilisée est aussi bien sûr un autre facteur déterminant dans la qualité du résultat en tasse que vous obtiendrez.

Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est froide.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse). Cela est dû à une durée de percolation plus courte.

Grâce à sa grande simplicité de manipulation, la visibilté de tous ses réservoirs ainsi que ses programmes automatiques de nettoyage et de détartrage, votre Espresseria Automatic vous apportera un grand confort d'utilisation.

Important: Consignes de Sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ni à l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.
- Ne laissez jamais tremper l'appareil, le fil ou la prise électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants et ne laissez pas le câble pendre.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.
- Reportez-vous toujours aux instructions pour le détartrage de l'appareil.
- Protégez l'appareil de l'humidité et du gel.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subit un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le livret Service KRUPS).
- Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS pour votre appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- L'emploi de prises multiples et/ou rallonges est déconseillé.
- Ne mettez pas d'eau dans le réservoir à café en grains et/ou sous trappe d'entretien.
- Faites attention à l'orientation de la buse Vapeur pour éviter tout risque de brûlure.
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier, ou suite à la présence de corps étrangers dans le broyeur, la garantie de votre appareil (voir document séparé) ne pourra être prise en compte.

Limites d'utilisation

Cette machine Espresso ne doit être utilisée que pour la préparation d'espressos ou de cafés, pour faire mousser le lait et chauffer des liquides. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour les endommagements éventuels découlant de l'utilisation de l'appareil à des fins non autorisées, de mauvais branchements, manipulations, opérations et réparations hasardeuses. Les garanties de maintenance deviendront nulles dans de telles circonstances.
Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou prrofessionnelle.

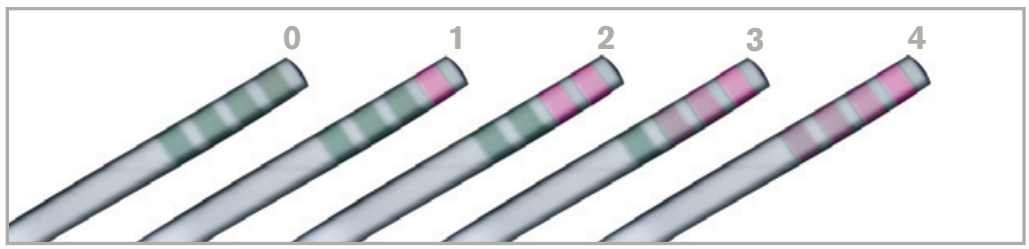
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou après avoir constaté un changement dans la dureté de l'eau, il convient d'adapter l'appareil à la dureté de l'eau constatée. Pour connaître la dureté de l'eau, déterminez-la à l'aide du bâtonnet livré avec l'appareil ou adressez-vous à votre compagnie des eaux. L'appareil vous demandera la dureté de votre eau à la première utilisation (voir chapitre Première utilisation / Paramétrage de l'appareil).

Degré de dureté	**0** Très douce	**1** Douce	**2** Moyennement dure	**3** Dure	**4** Très dure
° f	<5,4°	>7,2°	>12,6°	>25,2°	> 37,8°
° dH	<3°	>4°	>7°	>14°	> 21°
° TH	<3,75°	>5°	>8,75°	>17,5°	> 26,25°

Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet



Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau.

CARTOUCHE CLARIS - AQUA FILTER SYSTEM F 088 (VENDUE SÉPARÉMENT)

Nous vous conseillons pour optimiser le goût de vos préparations et la durée de vie de votre appareil d'utiliser la cartouche Claris - Aqua Filter System vendue en accessoire.
Elle est composée d'une substance anti-calcaire et de charbon actif qui réduit chlore, impuretés, plomb, cuivre, pesticides... présents dans l'eau. Les minéraux et oligo-éléments sont alors préservés.

Filtrer l'eau avec la cartouche Claris - Aqua Filter System vous permet de réduire :
La dureté en carbonate - jusqu'à 75 %*
Le chlore - jusqu'à 85 %*
Le plomb - jusqu'à 90 %*
Le cuivre - jusqu'à 95 %*
L'aluminium - jusqu'à 67 %*

Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (après maximum 2 mois).

Installation de la cartouche dans la machine : visser la cartouche filtrante dans le fond du réservoir.

Pour la mise en place de la cartouche, reportez-vous par ailleurs au chapitre "Première utilisation".

Votre appareil vous signalera quand remplacer votre cartouche Claris - Aqua Filter System par le biais d'un message. La cartouche Claris nécessite d'être remplacée tous les 50 litres d'eau environ ou tous les deux mois au minimum.

* *indications fournies par le fabricant*

PREPARATION DE L'APPAREIL

Retirez et remplissez le réservoir d'eau.

Remettez-le en place en appuyant fermement et refermez le couvercle.

Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains (250 gr maxi).

Refermez le couvercle du réservoir à café en grains.

Ne pas remplir le réservoir d'eau chaude, d'eau minérale, de lait ou de tout autre liquide. Si, lors de la mise sous tension de l'appareil, le réservoir d'eau est absent ou incomplètement rempli (sous le niveau "min"), le message "remplir le réservoir" s'affiche et la préparation de l'espresso ou du café est momentanément impossible.

Ne jamais mettre du café moulu dans le réservoir à café.

Assurez-vous qu'aucun corps étranger tel que des petits cailloux contenus dans le café en grains ne pénètre dans le réservoir. Tout endommagement dû à des corps étrangers ayant pénétré dans le réservoir à café est exclu de la garantie.
Ne pas mettre d'eau dans le réservoir à café en grains.
Pour éviter que les écoulements d'eau usagée ne salissent votre plan de travail ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récolte-gouttes.

PREMIERE UTILISATION / PARAMETRAGE DE LA MACHINE

Le bouton rotatif vous permet de sélectionner une fonction, d'augmenter ou diminuer des valeurs. La touche OK vous permet de valider votre choix.

Sélectionner

Valider

A la première utilisation, l'appareil vous demandera de régler plusieurs paramètres. Si vous débranchez votre appareil, certains de ces paramètres vous seront redemandés.

Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur "On / Off". Laissez-vous guider par les instructions à l'écran "choix de la langue".

A l'aide du bouton rotatif, sélectionnez une langue. Elle apparait alors surlignée. Validez-la avec la touche OK.

L'appareil va vous demander de régler :

Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Unité de mesure	Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
Date	Vous devez régler la date.
Horloge	Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
Auto-off	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. De 30 mn à 4h, par tranche de 30 mn.
Auto-on	Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de votre appareil à une heure choisie.
Dureté eau	Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".
Filtre	Vous devez indiquer la présence ou non d'un filtre (cartouche Claris - Aqua Filter System).

INSTALLATION DU FILTRE (CARTOUCHE CLARIS - AQUA FILTER SYSTEM)

En choisissant l'option "OUI" dans la fonction "Filtre", vous devez suivre les instructions à l'écran en utilisant un récipient de 0,5 l.

RINÇAGE DU CIRCUIT CAFE

A la mise sous tension, une fois le préchauffage réalisé, vous avez la possibilité d'effectuer un rinçage du circuit café.

Mettez un récipient sous les sorties café puis sélectionnez "OUI" sur le menu proposé. Le cycle de rinçage s'arrêtera automatiquement après environ 40 ml.

Vous pouvez effectuer un rinçage à tout moment en appuyant sur prog pour afficher les menus puis en sélectionnant ENTRETIENS => OK => RINCAGE.

Il est préférable de faire un rinçage après plusieurs jours sans utilisation.

PREPARATION DU BROYEUR

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café.
Plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café est à priori fort et crémeux.
Réglez le degré de finesse de broyage en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage'.

Vers la gauche la mouture est plus fine.

Vers la droite la mouture est plus grosse.

LE RÉGLAGE NE DOIT ÊTRE VARIÉ QUE PENDANT LE BROYAGE.
NE JAMAIS FORCER SUR LE BOUTON DE RÉGLAGE DE LA FINESSE DE BROYAGE

PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFÉ

VOTRE APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT CONÇU POUR UTILISER DU CAFÉ EN GRAINS.
Lors de la préparation de votre premier café, après une longue période d'absence ou après une procédure de nettoyage ou de détartrage, un peu de vapeur et d'eau chaude sortent de la buse vapeur (auto-amorçage).
Si les sorties café sont réglées trop hautes par rapport à la taille de vos tasses, il y a risque d'éclaboussures ou de brûlures.

PRÉPARATION D'UN ESPRESSO (DE 20 À 70 ML)

La quantité d'eau pour un espresso est comprise entre 20 et 70 ml.

PRÉPARATION D'UN CAFÉ (DE 80 À 220 ML)

La quantité d'eau pour un café est comprise entre 80 et 220 ml.
Appuyez sur le bouton ⏻ , attendez la fin du préchauffage et effectuez, si vous le souhaitez, un rinçage.

Le menu de sélection des boissons s'affiche.

Mettez une tasse sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse.

Sélectionnez votre boisson avec le bouton rotatif et validez avec la touche OK.

Vous pouvez à tout moment régler le volume de l'eau avec le bouton rotatif.

Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, vous pouvez soit appuyer sur une touche, soit diminuer le volume avec le bouton rotatif.

La mouture est tout d'abord humidifiée avec un peu d'eau après la phase de broyage.
Quelques instants après, la percolation proprement dite se poursuit.

Une fonction vous permet d'ajuster votre température de café (voir Réglages).

FONCTION DEUX TASSES

Votre appareil vous permet de préparer 2 tasses de café ou d'espresso. Veillez à ne pas enlever les tasses après le premier cycle. Vous avez préparé votre appareil. Le menu de sélection des boissons s'est affiché.

Mettez deux tasses sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de vos tasses.

Sélectionnez votre boisson et validez avec un double appui rapide sur la touche OK.
Un message vous indiquera que vous avez demandé deux tasses.

L'appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.

Si le collecteur de marc de café est plein ou le réservoir d'eau est vide en cours de préparation du premier café, le deuxième cycle ne sera pas effectué. Il faudra alors relancer votre second cycle après avoir effectué le nécessaire.

PRÉPARATION DE LA VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un cappuccino ou un caffe latte et aussi à chauffer les liquides. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire pour la vapeur.

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche "vapeur" . Un écran vous signale le préchauffage de l'appareil. Une fois la phase de préchauffage terminée, un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur. Vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant à nouveau sur la touche "vapeur" . Cette touche vous permet aussi d'interrompre la vapeur.

MOUSSE DE LAIT

Nous vous conseillons d'utiliser du lait demi-écrémé.
Le lait et son récipient doivent être bien froids, idéalement entre 6 et 10 °C.
Il est donc déconseillé de passer le récipient sous l'eau chaude avant de s'en servir.

Vérifiez que la buse vapeur est bien en place.

Versez le lait dans votre pot à lait. Ne le remplissez qu'à la moitié. Plongez la buse vapeur dans le lait.

Appuyez sur la touche vapeur et suivez les instructions à l'écran.

Quand votre mousse de lait est suffisante...

Réappuyez sur la touche pour arrêter le cycle.

Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et appuyez sur la touche vapeur .

Laissez la vapeur s'échapper **au moins 10 secondes** et réappuyez à nouveau sur la touche "vapeur" pour stopper la production de vapeur.

La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse. Rincez-la et séchez-la. Avant de la remettre en place, assurez vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez les avec une aiguille si nécessaire.

Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.
Si la buse est obturée, débouchez-la avec une aiguille fine.
La durée maximum de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes.

SET AUTO-CAPPUCCINO XS 6000 (VENDU SÉPARÉMENT)

L'accessoire auto-cappuccino facilite la préparation d'un cappuccino ou d'un caffe latte... Il est composé d'une buse spéciale avec 2 positions / marquages ainsi que d'un pot à lait en inox brossé et de tubes.
Il suffit de brancher les différents éléments entre eux (photo ci-à gauche) et de mettre votre tasse ou votre verre sous la buse auto-cappuccino.

Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire auto-cappuccino, il faut veiller à bien le nettoyer.
Il est recommandé de le laver immédiatement en faisant un cycle avec de l'eau afin de nettoyer l'intérieur.

PREPARATION DE L'EAU CHAUDE

Alors que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, appuyez sur la touche "eau chaude" . Un message vous invite à placer un récipient sous la buse vapeur. Vous pouvez commencer la production d'eau chaude en appuyant à nouveau sur la touche "eau chaude"

Pour interrompre la fonction d'eau chaude, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.
Si la buse est obturée, débouchez-la avec une aiguille fine.
La quantité maximale d'eau chaude par cycle est limitée à 300 ml.

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

VIDANGE DU COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ, DU TIROIR À CAFÉ ET DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le collecteur de marc de café reçoit la mouture usagée.
Le tiroir à café permet d'éliminer d'éventuels dépôts de marc de café au-dessus de la chambre de percolation.

Si le message ci-dessus s'affiche, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes.

Retirez le tiroir à café

Nettoyez-le sous l'eau et **séchez-le bien** avant de le remettre en place.

Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café.

Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider.

Dès que vous retirez le collecteur de marc de café, vous devez le vider complètement pour éviter tout débordement par la suite.

Le message d'avertissement restera affiché si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé ou installé correctement. Si le collecteur de marc de café est remis en place en moins de 8 secondes, l'appareil vous demandera de confirmer que vous avez bien vidé cet élément. Tant que le message d'avertissement s'affiche, la préparation d'un espresso ou d'un café est impossible.
Le collecteur de marc de café a une capacité de 12 cafés.

RINÇAGE DU CIRCUIT CAFÉ : VOIR CHAPITRE "AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION"

PROGRAMME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE - DURÉE TOTALE : 20 MINUTES ENVIRON

Vous devez exécuter le programme de nettoyage environ toutes les 360 préparations d'espresso ou de café.
Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un nettoyage l'appareil vous en avertit par l'affichage périodique d'un message.

Attention ! Pour conserver les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage quand l'appareil vous le demande. Bien suivre l'ordre des opérations.
Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé d'exécuter le programme le plus vite possible.

Pour effectuer le programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l et d'une pastille de nettoyage KRUPS (XS 3000).

Lorsque le message "Nettoyage nécessaire" s'affiche, vous pouvez lancer le programme de nettoyage automatique en appuyant sur la touche prog .

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran.

Le programme de nettoyage automatique se décompose en 3 parties : le cycle de nettoyage proprement dit, puis 2 cycles de rinçage. Ce programme dure environ 20 minutes.
Vous pouvez effectuer un nettoyage à tout moment en appuyant sur prog pour afficher les menus puis en sélectionnant ENTRETIENS => OK => NETTOYAGE.

Si vous appuyez sur la touche 'On/Off' pendant le nettoyage ou en cas de panne électrique, le programme de nettoyage reprendra depuis le début. Il ne sera pas possible de reporter cette opération. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une nouvelle pastille de nettoyage est nécessaire.
Bien réaliser le programme de nettoyage en entier pour éviter tout risque d'intoxication.
Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.

N'utilisez que des pastilles de nettoyage KRUPS (XS 3000). Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour des dommages découlant de l'utilisation de pastilles d'autres marques.
Vous pouvez obtenir des pastilles de nettoyage auprès du Service Après-Vente KRUPS.

Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de nettoyage, notamment lorsqu'ils sont en marbre, en pierre ou en bois.

PROGRAMME DE DÉTARTRAGE AUTOMATIQUE - DURÉE : 22 MINUTES ENVIRON

La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée. Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un détartrage, l'appareil vous en avertit par l'affichage périodique d'un message d'avertissement.

Attention ! Pour conserver les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de détartrage quand l'appareil vous le demande. Bien suivre les instructions affichées à l'écran.
Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé de l'exécuter au plus vite.

Pour effectuer le programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l et d'un sachet de détartrant KRUPS (40 g) F 054.

Lorsque le message «Détartrage nécessaire » s'affiche, vous pouvez lancer le programme de détartrage automatique en appuyant sur la touche prog

Laissez-vous guider par les instructions affichées à l'écran en respectant la dissolution du sachet.

Le cycle de détartrage se compose de 3 parties : la phase de détartrage proprement dite, suivie de 2 phases de rinçage. Vous pouvez effectuer un détartrage à tout moment en appuyant sur prog pour afficher les menus puis en sélectionnant ENTRETIENS => OK => DETARTRAGE.

Utilisez uniquement des produits de détartrage KRUPS, de l'acide citrique ou de l'acide tartrique. Les produits de détartrage sont disponibles dans les centres de Service Après-Vente KRUPS. En aucune circonstance, vous ne devez utiliser de l'acide amidosulphonique classique ou d'autres produits contenant cet acide.
Aucune responsabilité ne saurait être engagée dans le cas d'un dommage de l'appareil par l'utilisation d'autres produits.

Si le collecteur de marc de café n'est pas à sa place, vous en serez averti par l'affichage d'un message d'avertissement. Remettez le collecteur de marc de café en place pour que le cycle se poursuive automatiquement.
Si une coupure de courant se produit durant le cycle, il faudra le relancer entièrement, sans possibilité de reporter cette opération.

Bien réaliser le cycle de détartrage en entier pour cause de risque d'intoxication. Le cycle de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café ou sous la buse vapeur pendant le cycle.

Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de détartrage, notamment lorsqu'ils sont en marbre, en pierre ou en bois.

ENTRETIEN GÉNÉRAL

Retirez toujours le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
N'utilisez pas d'ustensiles ou de produits susceptibles de rayer ou de corroder l'appareil.
Essuyez le corps de l'appareil extérieurement à l'aide d'un chiffon humide.

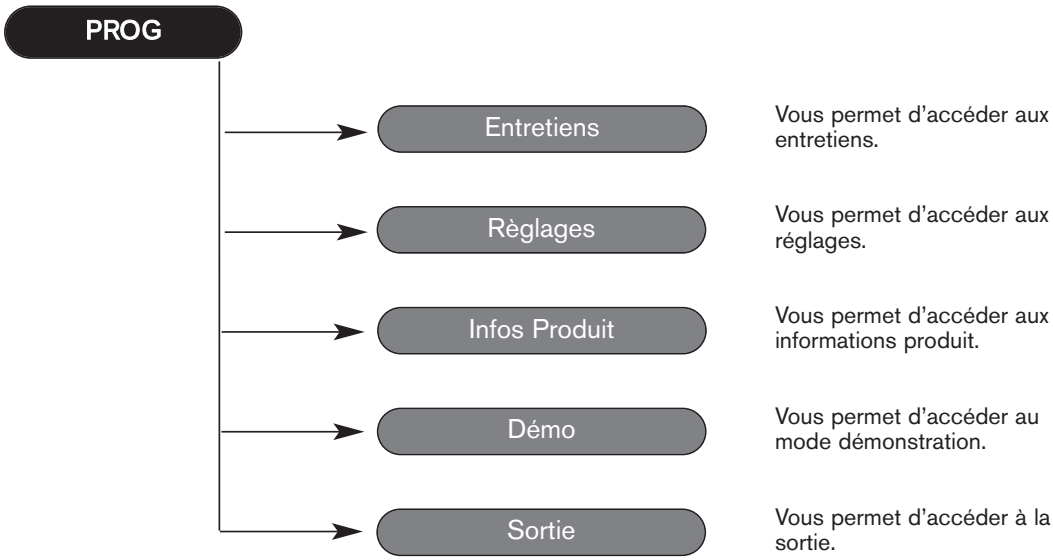
Nettoyez le tiroir de nettoyage, le collecteur de marc de café, le bac récolte-gouttes et sa grille à l'eau chaude avec un détergent liquide.

Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.

Il est possible de mettre le tiroir de nettoyage, le collecteur de marc de café, le bac récolte-gouttes et sa grille au lave-vaisselle.

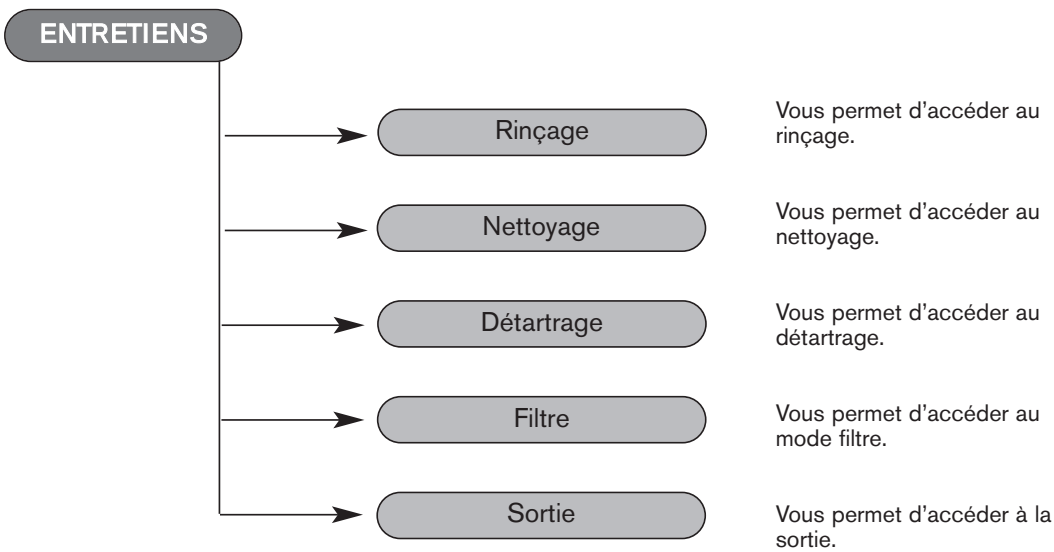
AUTRES FONCTIONS : TOUCHE prog

L'accès au menu des autres fonctions de l'appareil s'effectue par la touche prog depuis l'écran de choix des boissons. Pour tous les réglages le bouton rotatif permet de naviguer dans les menus et les options, le bouton OK permet de valider un choix, le bouton prog permet d'annuler un choix et de revenir au menu de sélection des boissons.

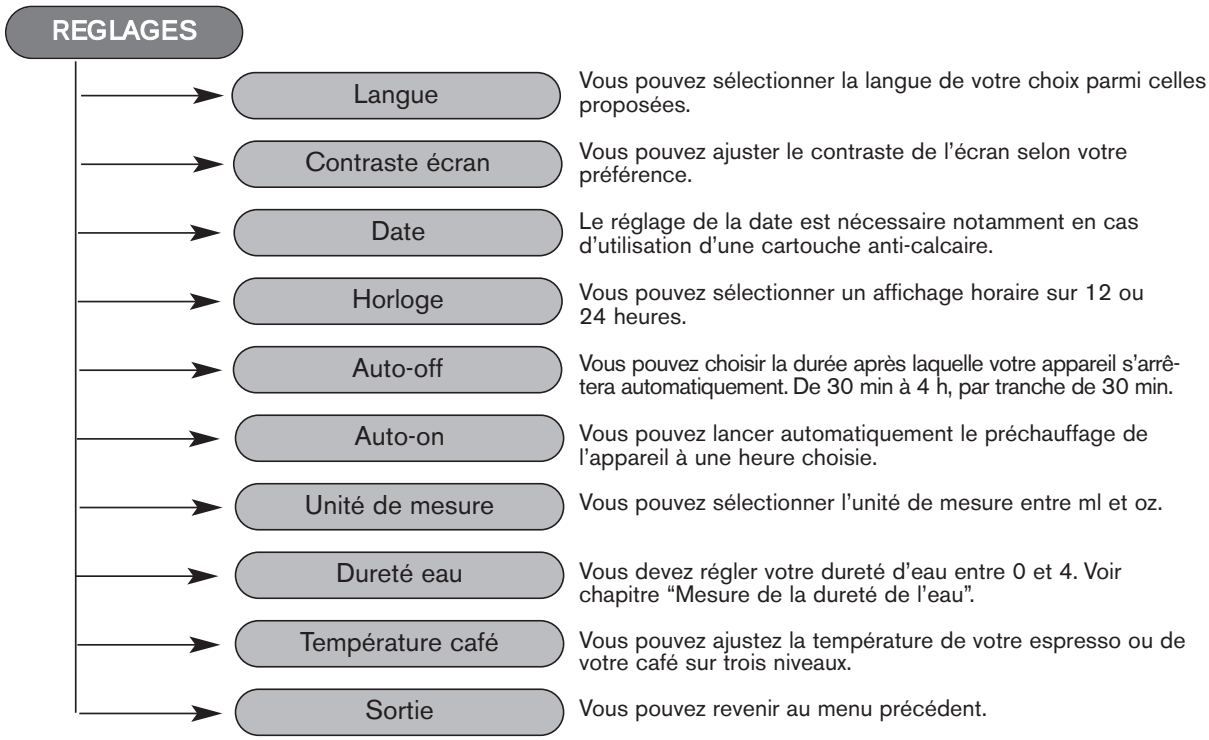


ENTRETIENS

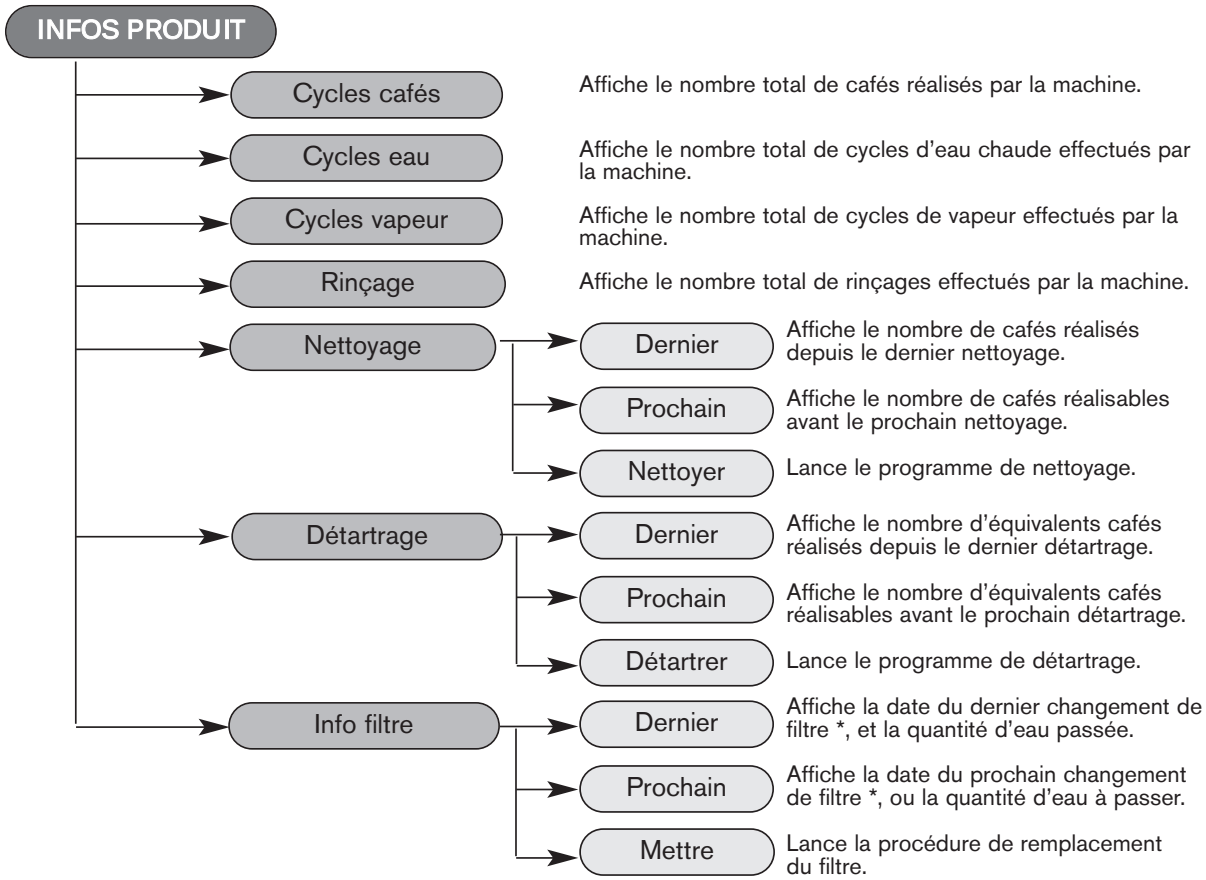
Toutes ces options vous permettent de lancer les programmes sélectionnés. Ensuite vous devez suivre les instructions de l'écran.



REGLAGES


REGLAGES
Langue
Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Contraste écran
Vous pouvez ajuster le contraste de l'écran selon votre préférence.
Date
Le réglage de la date est nécessaire notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-calcaire.
Horloge
Vous pouvez sélectionner un affichage horaire sur 12 ou 24 heures.
Auto-off
Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'arrêtera automatiquement. De 30 min à 4 h, par tranche de 30 min.
Auto-on
Vous pouvez lancer automatiquement le préchauffage de l'appareil à une heure choisie.
Unité de mesure
Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure entre ml et oz.
Dureté eau
Vous devez régler votre dureté d'eau entre 0 et 4. Voir chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".
Température café
Vous pouvez ajustez la température de votre espresso ou de votre café sur trois niveaux.
Sortie
Vous pouvez revenir au menu précédent.

INFORMATIONS PRODUIT


INFOS PRODUIT
Cycles cafés
Affiche le nombre total de cafés réalisés par la machine.
Cycles eau
Affiche le nombre total de cycles d'eau chaude effectués par la machine.
Cycles vapeur
Affiche le nombre total de cycles de vapeur effectués par la machine.
Rinçage
Affiche le nombre total de rinçages effectués par la machine.
Nettoyage
Dernier
Affiche le nombre de cafés réalisés depuis le dernier nettoyage.
Prochain
Affiche le nombre de cafés réalisables avant le prochain nettoyage.
Nettoyer
Lance le programme de nettoyage.
Détartrage
Dernier
Affiche le nombre d'équivalents cafés réalisés depuis le dernier détartrage.
Prochain
Affiche le nombre d'équivalents cafés réalisables avant le prochain détartrage.
Détartrer
Lance le programme de détartrage.
Info filtre
Dernier
Affiche la date du dernier changement de filtre *, et la quantité d'eau passée.
Prochain
Affiche la date du prochain changement de filtre *, ou la quantité d'eau à passer.
Mettre
Lance la procédure de remplacement du filtre.

*** : Les 2 premières options du sous-menu Info filtre ne seront validées que si vous avez correctement installé un filtre auparavant, avec le programme accessible sous ENTRETIENS => FILTRE => INSTALLER.**

MODE DEMONSTRATION

Lorsque ce mode est activé et que l'écran affiche le menu de sélection des boissons, l'appareil fait défiler à intervalle régulier les différentes fonctions disponibles ainsi que l'accès à celles-ci.

Vous pouvez dans ce sous-menu, choisir de désactiver ou de réactiver cette fonction.

TRANSPORT DE L'APPAREIL

Conservez et utilisez l'emballage original pour transporter l'appareil.

En cas de chute de l'appareil hors emballage, il est souhaitable de le ramener dans un centre agréé pour éviter tout risque d'incendie ou de problèmes électriques.

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

L'appareil ne s'allume pas après l'appui sur la touche "On/Off".	Vérifiez que la fiche du cordon électrique est bien enfoncée dans la prise de courant.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude. Changez le réglage de la température café.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Vérifiez que le réservoir à grains contient du café. Diminuez le volume de café au moyen du bouton central. Sélectionnez une boisson plus corsée. Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé).
Le café est peu crémeux.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine (peut dépendre du type de café utilisé).
Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grains.	Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café pré-moulu contenu dans le réservoir à grains.
Le café ne sort pas d'un des orifices café.	Le trou de sortie est bloqué par du café séché : débouchez l'orifice avec une épingle.
Le moulin émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le moulin. Contactez le Service Consommateurs KRUPS.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du moulin uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
La vapeur ne sort pas par la buse.	Après avoir éteint et laissé refroidir votre appareil : - Débouchez les orifices de sortie de la buse avec une aiguille. - Débouchez l'orifice de la pipe support de la buse vapeur avec une aiguille.
La quantité de mousse de lait est insuffisante.	Vérifiez que la vapeur sort bien par la buse, asséchez le petit orifice. Utilisez un récipient et du lait froid à la température du réfrigérateur. Changez éventuellement de type de lait.
La mousse de lait est trop grossière.	Vérifiez le bon emboîtement des 2 extrémités du petit tube inox dans le joint de la buse vapeur.
L'accessoire Auto-Cappuccino n'aspire pas le lait (accessoire vendu séparément).	Vérifiez que le tuyau plongeant dans le lait n'est pas bouché. Vérifiez le bon emboîtement du tube souple dans l'accessoire pour éviter toute prise d'air. Après avoir éteint et laissé refroidir votre appareil, débouchez l'orifice de sortie de l'accessoire Auto-Cappuccino.
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir dans la cafetière. Vérifiez que le flotteur dans le fond du réservoir se déplace librement. Rincez le réservoir et si nécessaire détartrez-le.
Le programme de nettoyage refuse de démarrer.	Débranchez l'appareil quelques instants puis remettez-le en service.
Le programme de détartrage refuse de démarrer.	Débranchez l'appareil quelques instants puis remettez-le en service.
Après avoir vidé le collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché.	Enlevez le collecteur, assurez-vous qu'il est bien vide, attendez 10 secondes et remettez-le en place. Vérifiez que le collecteur est correctement enfoncé.
Après avoir lavé le tiroir de nettoyage, le message d'avertissement reste affiché.	Enlevez le tiroir, attendez 10 secondes et remettez-le en place. Vérifiez que le tiroir de nettoyage est correctement enfoncé.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension et est prêt pour un nouveau cycle.
Il y a de l'eau ou du café sous l'appareil.	Le bac récolte-gouttes à débordé : videz-le et nettoyez le tiroir de nettoyage. Vérifiez le bon positionnement du bac récolte-gouttes.
Un message "Défaut n° XX" apparait.	Débranchez l'appareil quelques instants puis remettez-le en service. Si le défaut persiste, relevez le numéro du défaut et contactez le Service Consommateurs KRUPS.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre Espresseria Automatic :

• Cappuccino
Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les proportions idéales sont les suivantes: 1/3 de lait chaud, 1/3 de café, 1/3 de mousse de lait.

• Caffe Latte
Pour cette préparation, appelée aussi souvent Latte Macchiato, les proportions sont les suivantes: 3/5 de lait chaud, 1/5 de café, 1/5 de mousse de lait.
• Pour ces préparations à base de lait, utilisez de préférence du lait demi-écrémé bien frais (sortant du réfrigérateur, idéalement entre 6 et 8° C).
• Pour finir, vous pouvez saupoudrer de chocolat en poudre.

• Café Crème
• Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
• Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

• Café corretto*
• Préparez un tasse d'espresso comme d'habitude.
• Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.
L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.
Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso.
L'imagination est illimitée.

• Liqueur au café*
• Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre.
3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
• Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.
Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

• Café glacé à l'italienne
4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.
• Mélangez l'espresso froid avec du lait.
• Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

• Café à la frisonne*
• Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.
• Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

• Espresso flambé*
2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.
• Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
• Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

• Espresso parfait*
2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.
• Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
• Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.
• Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
• Versez le tout dans des coupes ou des verres.
• Mettez les coupes dans le congélateur.

(: L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)*